

LES 5 AMUSES BOUCHES

Pour l'apéritif 6,50€/pers

Royale de fois gras

Carpaccio de coquilles st jacques,
citron et huile d'olive

Mousseline de betterave au
vinaigre balsamique et crème

Sablé de parmesan, chèvre et noix

Saumon gravlax aux herbes

LES ENTREES

Moscovit de poisson fumé,
coquilles st jacques en carpaccio,
citron combawa et perles de
balsamiques
11,00€

Terrine de fois gras mi-cuit,
pommeau et pommes
9,00€

Pâté en croute, fois gras et
pistaches, parfumé au cognac et
porto
8,00€

Langoustines au citron vert et
poivre exotique, panacotta de
choux fleur et ravioles de radis noir
12,00€

LES PLATS

La poularde de Culoiseau, le
suprême clouté aux morilles, la
cuisse au jus de volaille, crème au
vin jaune, carottes fanes,
mousseline de cerfeuil tubéreux et
champignons
26,00€

La selle de chevreuil, farci au foie
gras, sauce grand veneur, échalotes
confites, gratin de pommes de terre
et poivre long
28,00€

Le filet de bar de ligne, risotto de
panais, émulsion aux chanterelles
et safran de Normandie
28,00€

LES DESSERTS

Barre chocolat de grand cru, praliné
et mousseline dulcey, noisettes
torréfiées
8,00€

Le cheesecake aux agrumes (cream
cheese, citron, orange)
7,00€

La salade de fruits exotiques,
mangue, ananas et kiwi, alcool de
litchi et tuiles aux amandes
6,00€

La table de Catherine
Le Faisan Doré vous propose
ses repas de fêtes.

Click and collect / vente à emporter

Comment réserver ?

Sur le site : <https://www.lefaisandore.com/>

Par téléphone : 02 33 67 18 11

Par mail : lefaisandore@viaorne.fr

Dates limites de réservations :

18 décembre pour Noël

27 décembre pour le Nouvel An

(1^{er}, 2 et 3 janvier)

Dates limites de collecte :

24 décembre à midi pour Noël

31 décembre à midi pour le Nouvel An

Livraison offerte pour toute commande
de 8 repas ou plus

Le Faisan doré la table de Catherine
61200 Ecouché les Vallées